



Ruhlmann-Schutz



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2018
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Alsace - Pinot Noir
Cépage(s): Pinot noir
Région: Alsace et Lorraine
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Jolie robe grenat clair, limpide et brillante. Le fruité s'exprime pleinement au nez avec de la fraise écrasée, de la chair de cerise, une pointe de groseille. La bouche confirme avec ce jus acidulé et croquant, un peu poivré et kirsché au soupçon de clou de girofle. Finale un peu cacaoté d'un beau Rouge alsacien qui respecte le fruit. Servir sur des volailles.

ACCORDS METS

Poulet à la crème
Coq au vin d'Alsace

LIEUX DE VENTE

Ruhlmann-Schutz SARL
34 RUE DU MARECHAL FOCH
67650 DAMBACH-LA-VILLE
<https://www.ruhlmann-schutz.fr/>